СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ

СЕКРЕТЫ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ

№18



ISSN 1992-3783
9 771992 378002 09018

Курыжова Анна Викторовна, г. Екатеринбург

Копчение крольчатины и птицы

При копчении крольчатины и птицы следует соблюдать одно важное правило: разделанную на четыре части тушку кролика или разрезанную вдоль на две части некрупную птицу закладывают между двумя разделочными досками и бьют обухом топора или молотком, чтобы расплющить кости и суставы. Это можно делать как до засолки, так и после нее, непосредственно перед копчением.

Полутушки (полотки) вначале натирают посолочной смесью: на 5 кг подготовленной птицы или крольчатины берут 350 г соли, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. аскорбиновой кислоты. Затем мясо укладывают в тару, добавляя в каждый ряд душистый молотый перец и лавровый лист. Через двое суток добавляют рассол: на 5 л холодной кипяченой воды - 1 кг соли, 1,5 ст. л. сахара и 1 ч. л. аскорбиновой кислоты. Птицу и крольчатину выдерживают в рассоле 8-12 суток (в зависимости от размера кусков). Перед копчением полутушки птицы или четвертинки кролика промывают водой, подсушивают в течение 8-10 часов и коптят холодным способом 1-2 суток при температуре дыма 18-20°C.



Сутырина Елена Юрьевна, г. Тверь

Копчение мяса с «жидким дымом»

Нарезаем кусочками 1 кг мяса или птицы, укладываем в кастрюлю, добавляем тертого репчатого лука, солим, пересыпаем перцем, вливаем примерно 1/3 стакана коптильной жидкости и 1/2 стакана белого сухого вина, перемешиваем и убираем на ночь. Утром разогреваем духовку до 250°C, запекаем мясо и через полчаса выкладываем на тарелку пахнущий костром шашлычок.

Копченым получится и сальце, если прокипятить его пару минут в воде с добавлением все того же «дыма», дать просолиться пару суток, а уже потом натереть чесночком и отправить в морозилку.

Жаднова Людмила Борисовна, г. Самара

Копчение курицы в сковороде

На дно сковороды насыпать слой дубовых опилок, закрыть его листом фольги, вилкой проделать в ней дырочки и поставить сооружение на огонь. Когда над фольгой начнет виться легкий дымок, уложить на нее куриные крылышки, «коптильню» плотно закрыть тяжелой крышкой, уплотнить щели мокрой салфеткой и убавить огонь до минимума. Открыть форточку и готовить 10 минут. Снять с огня, получится вполне подкопченная курятина, которую довести до готовности на другой сковороде в духовке и можно подавать на стол.

Рогова Ася Владимировна, г. Хабаровск

Сало «Домашнее»

Сало натереть и обсыпать солью, положить в миску и поставить в холодильник на 1 день. Если держать больше, то сало будет очень соленое. Жир при копчении частично вытапливается, а соль остается. Затем холодной водой смыть соль, обвязать нитками и подвесить в коптильню. Время копчения 1-3 часа, чем больше, тем оно мягче. Можно сразу вынуть. Затем положить в морозилку.



Маслова Надежда Григорьевна, г. Краснодар

Копченое сало

Для копчения выбираем сало наиболее нежное, с тонкой кожей или без нее. Натираем сало солью и специями вручную, выдерживаем в холодильнике 1-2 суток, потом соль соскребаем, промываем сало в теплой воде и сутки подсушиваем. Коптим его холодным способом 24 ч. до приятного желтовато-коричневого цвета. В погребе или холодильнике сало можно хранить до полугода.

Комарова Марина Алексеевна, г. Вологда

Копчено-вареная ветчина

Часть окорока горячего копчения, подвешенного на пруте так, чтобы вода доходила до голяшки, варим в глубоком чане примерно 1,5 ч., а потом снимаем с прута и закладываем в чан целиком. Если окорок варить целиком сразу, то подбедерок и голяшка, на которых слой мяса потоньше, переварятся. Общее время варки – 3 ч. На всякий случай проверьте готовность окорока: проткните его середину спицей. Если игла входит в мясо с трудом, окорок нужно доварить. Копчено-вареная ветчина, подвешенная в прохладной кладовке, хранится чуть больше месяца.

Потемкина Татьяна Леонидовна, г. Петрозаводск

Ветчина с перцем

На 1 кг мяса: 50 г соли, 10 г сахара, чеснок, по 10 г молотого черного перца и молотого белого перца, лавровый лист.

Все компоненты смешивают. Куски ветчины равномерно со всех сторон натирают смесью, кладут в емкость для посола жировой частью вниз, закрывают и ставят в прохладное место. Продолжительность посола – 3 недели, каждые 3-4 дня куски перекладывают (верхние вниз, нижние вверх). Затем рассол сливают и оставляют ветчину в сухом виде на 3-4 дня. Ветчину заливают холодной водой на 14 часов, затем обмывают чуть теплой водой, протирают чистой материей, посыпают смесью молотого белого и черного перца. После обязательной однодневной просушки ветчину коптят дымом при невысокой температуре. На одно копчение расходуется 10 г черного перца, которым посыпают древесные опилки.

Микешина Зинаида Михайловна, г. Пермь

Копченые гусь, индейка, крупная курица, кролик

На 5 кг мяса – маринад из 1 стакана воды, 1/2 ст. ложки 9% уксуса, 25 г черного молотого перца, 7-8 зубчиков чеснока, соль по вкусу.

Подготовленную птицу или кролика разрезаем пополам вдоль грудки и оставляем в таком виде в маринаде под гнетом. После этого тушку коптим холодным способом 5-6 ч. при температуре дыма 25-30°С. Срок хранения на холоде – не больше 10 дней.

Курекина Татьяна Яковлевна, г. Тюмень

Ветчина холодного копчения с ароматом укропа

Для посола: 1 кг мяса, 1 ч. ложка сахара, 50 г соли, 1 зубчик чеснока, 1 ч. ложка семян укропа.

Куски ветчины натереть со всех сторон солью, сахаром, чесноком и укропом. Уложить ветчину в емкость для посола. Емкость закрыть и поставить в прохладное место. Куски ветчины перекладывают каждые 4 дня. Через 3 недели слить рассол, оставить мясо в сухом виде на 4 дня. Затем залить ветчину холодной водой и отмачивать в течение 14 часов, вынуть куски и промыть теплой водой. Просушить в хорошо проветриваемом помещении и коптить через каждые 2 дня дымом с низкой температурой (7 раз). В качестве коптильного материала используются буковые опилки, на которые при каждом копчении кладут немного сушеных листьев винограда.

Вайдукова Елена Николаевна, г. Новосибирск

Копченые окорок и лопатки

5 кг мяса.

Для рассола: 2,5 л воды, 125 г соли, 10 г пищевой селитры (можно не добавлять), 1 ст. л. сахара.

Выдержанное в рассоле мясо вынимаем, вымачиваем около 3 ч. в кипяченой воде. Потом к ножке окорока или к лопатке прикрепляем проволочную петлю, подвешиваем и обсушиваем на сквозняке. После этого укрепляем за ту же петлю на металлическом пруте коптильни. Способ копчения зависит от того, какие продукты вы намерены получить. Если после копчения вы хотите варить окорок, то его надо коптить горячим способом при температуре дыма 50-60°С около 12 ч. Если же окорок предназначен для долгого хранения в сырокопченом виде, его коптят в холодном дыму при температуре 22-25°С примерно четверо суток, после чего еще выдерживают для просушки около месяца.

Окорока и лопатки холодного копчения хранятся 5, 6, а иногда и 7 месяцев при идеальных условиях. Но, отрезая кусок окорока, старайтесь не повредить кожу: она предохраняет мясо от порчи.



Хилова Дарья Сергеевна, г. Уфа

Горячее копчение окорока по-сельски

Поместите окорок в маринад (на 1 л воды - 2 ст. л. 9% уксуса) на 2-4 дня в холодильник, переворачивая окорок ежедневно. Достаньте как минимум за час до приготовления. Щедро приправьте его солью и перцем. Разрежьте на куски по 500 г и коптите по 20-25 минут на каждые полкило суммарного веса (т.е. 3 килограмма коптим 2-2,5 часа). Постарайтесь не передержать мясо.



Шураева Эльвира Олеговна, г. Донецк

Курица «Романовская»

Разрезать курицу пополам или на более мелкие куски. Промыть в холодной воде и вытереть насухо бумажными полотенцами. Каждый кусок облить растительным маслом и добавить специи по вкусу. Подрумянить куски на углях по 2-3 минуты перед копчением. Затем поместить в коптильню и коптить в течение часа.

Яматина Ольга Кирилловна, г. Ростов-на-Дону

Ветчина с можжевельником

На 1 кг мяса: 50 г соли, 10 г сахара, 40 г ягод можжевельника.

Растертые ягоды можжевельника смешивают с сахаром и солью и тщательно натирают этой смесью куски мяса со всех сторон. Мясо укладывают в емкость шкурой вниз, закрывают, помещают в прохладное место и выдерживают 3 недели. В течение этого времени куски ветчины каждые 3-4 дня перекладывают обязательно шкурой вниз. Через 3 недели появившийся собственный рассол сливают и оставляют куски ветчины еще на 3-4 дня в емкости для посола. Заливают куски ветчины холодной водой и отмачивают в течение 14 ч для ослабления соленого вкуса. Затем ветчину промывают чуть теплой водой. В течение 1 дня просушивают, подвешивая ее на крюк в хорошо проветриваемом помещении. Коптят дымом при низкой температуре. Во время каждого копчения на древесные опилки следует насыпать ягоды можжевельника.

Шугурова Алевтина Николаевна, г. Оренбург

Горячее копчение курицы по-рижски

Замариновать курицу в маринаде из 1/2 стакана соевого соуса, 1/4 стакана растительного масла, 1/4 стакана красного винного уксуса, 1 чайной ложки орегано, 1/2 чайной ложки базилика, 1/2 чайной ложки тертого чеснока. Поместите курицу в маринад в неметаллическую посуду. Накройте гнетом и поместите на ночь в холодильник. Используйте маринад для полива курицы при горячем копчении в течение 30 минут.

Тарасова Галина Алексеевна, г. Казань

Копчение рулета из грудинки



Для рассола: 5 л воды, 1,25 кг соли.

Для рулета используют грудную часть свиной туши. Мясо освобождают от ребер и помещают на две недели в переваренный и охлажденный рассол.

Просоленное мясо промывают холодной водой, сушат полотенцем и расстилают на столе. Грудинку натирают толченым чесноком, посыпают черным и красным перцем и скручивают в рулет, который перевязывают шпагатом с частотой 2-3 см. Коптят рулет до тех пор, пока он не приобретет бурый цвет. Хранят его в прохладном месте. Срок хранения - до 2 месяцев.

Еркина Ульяна Михайловна, г. Воронеж

Ветчинные свиные ножки

Эти копченые изделия также очень вкусны, и их приготовление несложно. Свиные ножки и головы солят в течение 6 дней в 12% рассоле (на 1 л воды - 1/2 ст. соли), просушивают и коптят полчаса дымом при высокой температуре, а затем сразу же уваривают в течение полутора часов в слабокипящей воде.

Силантьева Нина Федоровна, г. Челябинск

Гуси и утки горячего копчения

Гусей или уток тщательно обрабатывают, промывают, удаляют мелкие перья, натирают солью, кладут в глубокую посуду и ставят в холодное помещение на 3-4 дня. Затем нужно вскипятить воду со специями из расчета на 1 кг обработанного гуся или утки - 1 л воды, 100 г соли, 0,5 г гвоздики, 0,5 г корицы, 0,3 г душистого перца, 0,2 г лаврового листа, 10 г сахара. Вскипевшую воду охладить в закрытой посуде. Затем этим отваром заливают посоленных гусей или уток так, чтобы они были покрыты рассолом, перемешивают, чтобы растворилась соль, и выдерживают в холодном помещении 2-3 дня. После этого птицу вынимают из рассола и подвешивают на 3-4 часа для подсушивания. Подготовленную птицу помещают в коптильню на 12-15 часов, причем первоначальная температура в печи должна быть 70-80°С, затем следует поддерживать ее в пределах от 50 до 60°С. После этого гусей или уток вынимают из печи. Если птица еще не готова, ее коптят повторно. Хранить гусей и уток горячего копчения следует в холодном помещении не более полугода.



Алексанова Ольга Егоровна, г. Нижний Новгород

Копченая грудинка «Шварцвальд»

На 1 кг грудинки: 50 г соли, 10 г сахара, чеснок, 40 г ягод можжевельника, 10 г кориандра.

Все компоненты смешивают до получения посолочной смеси. Предварительно охлажденные куски грудинки тщательно натирают со всех сторон посолочной смесью (особенно со стороны шкуры). Куски кладут в емкость для посола шкурой вниз, закрывают крышкой и ставят в прохладное место. Время посола грудинки – 14 дней. Каждые три дня куски перекладывают, но обязательно шкурой вниз. По истечении времени посола образовавшийся собственный рассол сливают. Куски грудинки оставляют еще на 3-4 дня в сухом виде в емкости для посола, а затем заливают холодной водой и оставляют на 12 ч. Вынимают грудинку, промывают теплой водой и подвешивают для просушки. Через день начинают холодное копчение (по одному разу ежедневно). Грудинку «Шварцвальд» рекомендуется коптить до получения насыщенного темного цвета. Во время копчения на опилки кладут 1-2 шишки.

Копченую грудинку «Шварцвальд» можно приготовить и по методу мокрого посола. В этом случае продолжительность посола – 1 неделя. Остальная технология приготовления соответствует мокрому посолу ветчины. Для приготовления 1 л такого рассола – 1 л воды, 120 г соли, 10 г сахара, 40 г ягод можжевельника, чеснок, 10 г кориандра.

Сусарова Яна Руслановна, г. Омск

Свиная грудинка

Из свиной грудинки можно приготовить вкусные вареные копчености.

Для этого грудинку помещают на 6 дней в 10% рассол (100 г соли на 1 л воды). После посола грудинку просушивают в хорошо проветриваемом помещении и коптят в течение 30 мин. дымом при высокой температуре. Сразу после этого грудинку кладут в кипящую воду и оставляют ее там на 1,5 ч. при температуре 80°С.

Кабатова Лариса Владимировна, г. Красноярск

Ветчина с чесноком

На 1 кг мяса: 50 г соли, 10 г сахара, чеснок.

Все компоненты смешивают и тщательно натирают охлажденные куски ветчины со всех сторон. Укладывают ветчину в емкость для посола шкурой вниз, закрывают и ставят в прохладное место. Куски ветчины, находящиеся в емкости, перекладывают каждые 3-4 дня (шкурой вниз). Через 3 недели рассол сливают и оставляют ветчину в сухом виде на 4 дня. Затем заливают ветчину холодной водой и отмачивают в течение 14 часов, обмывают чуть теплой водой и подвешивают для подсушки. Через день начинают копчение. Во время каждого копчения, на древесные опилки кладут несколько веточек сосны или сухих еловых или сосновых шишек. Коптят ветчину до получения желаемого цвета. Ветчину с чесноком можно приготовить и по методу мокрого посола. В этом случае время посола уменьшается до 14 дней. На 1 л рассола: 1 л воды, 120 г соли, 10 г сахара, чеснок.

Грунина Наталья Васильевна, г. Томск

Ветчина с кориандром

На 1 л рассола: 1 л воды, 120 г соли, 10 г сахара, 20 г зерен кориандра.

Охлажденные куски ветчины складывают в емкость для посола. Растворяют в воде соль, сахар, добавляют кориандр. Ветчину целиком заливают рассолом. Закрывают емкость для посола и ставят в прохладное место. Через 14 дней извлекают ветчину из рассола и обмывают теплой водой. После однодневной подсушки коптят холодным дымом. В процессе каждого копчения на древесные опилки насыпают 10 г зерен кориандра. Ветчину с кориандром можно посолить и сухим способом. На 1 кг мяса: 50 г соли, 5 г сахара, 20 г кориандра.

Ледовая Любовь Семеновна, г. Иркутск

Свинина копченая

Приготавливается так: из свиного окорока вырезаются длинные куски толщиной 3 см. Удаляется жир и соединительная ткань. Затем смешивается 1 кг соли и 1 ст. л. сахара. На 1 кг мяса достаточно 75 г смеси. Натереть мясо смесью и плотно уложить в деревянную кадку, пересыпав душистым и черным перцем, измельченным лавровым листом. Придавить гнетом и выдержать 10-12 дней. Затем вымочить в холодной воде с целью удаления избытка соли. Отцедить, подсушить полотенцем и, подвесив, прокоптить в течение 3-4 дней. Копченое мясо выдержать 24 часа между двумя досками под грузом. После этого намазать его смесью толченого чеснока и острого красного перца и подвесить в прохладном месте.

Бахтина Тамара Анатольевна, г. Владивосток

Шпик холодного копчения



Жир из спинной и боковой частей свиной туши толщиной от 1,5 см.

Для рассола: на 1 л воды - 130 г соли, 1 ч. ложка сахара.

Для раствора: на 1 л воды - 50 г желатина, красный перец по вкусу.

Жир зачистить, заровнять края и выдержать в концентрированном (30%-ном) растворе соли. Затем жир вынуть из раствора, уложить куски шкуркой вниз друг на друга в эмалированную емкость, залить рассолом, приготовленным из указанных ингредиентов, и выдержать в нем в течение 8-10 суток, поместив емкость в прохладное место с температурой 0-4 градуса. Затем куски шпика вынуть из рассола, ошпарить и погрузить в раствор желатина и перца. Температура раствора - 65 °С. Вынув из раствора шпик, дать стечь лишней влаге и коптить при температуре 20-25 градусов в течение суток.

Рябинина Полина Аркадьевна, г. Волгоград

Сало копченое

Нарезать сало прямоугольными или квадратными кусками и уложить в глубокую эмалированную или деревянную посуду. Сварить рассол: на 1 л воды - 160 г соли, 5-6 зерен черного перца, 1-2 лавровых листа, 3-4 гвоздики и полголовки чеснока, разобранного на дольки. Охлажденным рассолом залить сало и выдержать в нем 16-18 дней. Затем сало вынуть, промыть теплой водой, перевязать куски шпагатом и повесить на 1-2 дня для сцеживания. Затем прокоптить до образования темно-золотистого цвета. Горячее сало намазать красным перцем и толченым чесноком. Поместить в мешочки из тонкой ткани и подвесить в прохладном месте.

Разина Юлия Александровна, г. Саратов

Ветчина холодного копчения с ароматом кориандра

Для рассола: *1 л воды, 120 г соли, 1 ч. ложка сахара, 2 ч. ложки цельных зерен кориандра.*

Куски ветчины охладить и сложить в емкость для посола. Затем растворить в воде сахар, смесь соли с нитритами и всыпать кориандр. После этого ветчину целиком залить рассолом. Емкость для посола закрыть и поставить в прохладное место. Через 15 дней извлечь ветчину из рассола и промыть теплой водой, просушить ее 1 день, а затем коптить холодным дымом. В процессе копчения на древесные опилки насыпать 1 ч. ложку зерен кориандра.

Иванова Жанна Денисовна, г. Белгород

Копченая гусиная грудка

На 1 л рассола: *900 мл воды, 100 г соли, 10 г сахара, 2 чайные ложки можжевельника.*

Копченая гусиная грудка принадлежит к самым изысканным по вкусу блюдам.

Сначала осторожно отделяют мышечную ткань с грудины по обе стороны от грудной кости так, чтобы две половинки грудки еще соединялись кожей. Грудки кладут в таз, заливают рассолом и оставляют на 4 дня. Затем вынимают, складывают ее половинки, обматывают ниткой и зашнуровывают, промывают теплой водой и подвешивают для просушки в хорошо проветриваемом помещении на полдня. Многократно коптят дымом средней температуры. При каждом копчении на опилки насыпают несколько чайных ложек ягод можжевельника. Так же можно обрабатывать и коптить гусиные ножки. Перед посолом кость удаляют.



Шарова Зоя Дмитриевна, г. Великий Новгород

Окорок холодного копчения по-английски

4 кг окорока, 500 г соли, 250 г сахара, 12 г селитры (можно не добавлять), 12 г перца, 6 г ягод можжевельника, 3 г гвоздики, 4 кг патоки или густого сахарного сиропа (на 1 ст. воды - 500 г сахара), 1,2 л воды.

Окорока поместить в эмалированную емкость и посыпать смесью соли, сахара, селитры, перца, ягод можжевельника и гвоздики. Спустя неделю добавить патоку, разведенную водой. В этом рассоле окорок выдержать еще 1 месяц, после чего вынуть, обсушить и коптить холодным дымом до готовности.

Калинина Виктория Ивановна, г. Калининград

Копченые свиные ребрышки

Приготовление копченых ребрышек начинают с подготовки свиного желудка, который промывают, выворачивают и очищают от слизистой оболочки. Поверхность подготовленного желудка протирают прокаленной поваренной солью. Отделенные от позвоночника и грудной кости ребрышки разрубают на 2-4 части и хорошо натирают смесью соли со специями. На 4 кг ребрышек нужно около 400 г соли и 15 г пряностей. Натертые ребрышки вкладывают в свиной желудок, зашивают его, обваливают в соли и подвешивают на 4-5 суток в холодном проветриваемом помещении. После этого удаляют с поверхности желудка видимую соль и коптят холодным способом 5-6 суток.

Реберные кости, остающиеся после отделения мяса, используют в копченом виде для приготовления первых блюд – горохового супа, борщей, щей.

Тяпочкина Ирина Сергеевна, г. Ижевск

Ветчина холодного копчения „Рижская"



Для посола: 1 кг ветчины, 1 ч. ложка сахара, 50 г соли, 1 ч. ложка тмина.

Охлажденные куски ветчины натереть со всех сторон солью, сахаром, тмином (особенно тщательно со стороны шкурки). Уложить ветчину в тазик для посола шкуркой вниз. Емкость закрыть и поставить в помещение для посола. Куски ветчины, находящиеся в емкости, следует перекладывать каждые 4 дня шкуркой вниз. Через 3 недели слить рассол, оставить ветчину в сухом виде на 4 дня. Затем залить ее холодной водой и отмачивать в течение 14 часов. После этого ветчину вынуть из воды, обмыть чуть теплой водой и просушить. Спустя сутки можно приступать к копчению. Один раз в день коптить дымом с низкой температурой до получения золотистого цвета. Небольшое количество тмина, насыпанного на древесные опилки, улучшает вкусовые качества ветчины.

Князева Ксения Вячеславовна, г. Ставрополь

Запеченная корейка горячего копчения

1,6 кг свинины от поясничной части туши (толщина шпика не должна превышать 3,5 см).

Для рассола: на 1 л воды - 110 г соли, 3 ч. ложки сахара.

Свинину (поясничную часть туши) разрезать на куски весом 1,6 кг, удалить позвонки и заровнять края ребер. Охлажденное мясо сложить в эмалированную посуду, залить рассолом, приготовленным из указанных выше ингредиентов, накрыть крышкой и поставить в холодное место для просаливания. Через 20 дней рассол слить и выдержать корейку в течение суток, после чего коптить горячим дымом в течение 3 часов. Копченую корейку уложить на противень, смазанный жиром, и запечь в духовке в течение 1 часа при температуре 180 градусов. Хранить корейку следует при температуре 4 градуса не более 5 суток.



Дубкова Мария Сергеевна, г. Архангельск

Вареная грудинка горячего копчения

2 кг грудинно-реберной части свиной туши с прослойками мяса (толщина сала не должна превышать 2,5 см).

Для рассола: на 1 л воды - 110 г соли, 3 ч. ложки сахара.

Охлажденное мясо поместить в эмалированную посуду, залить рассолом, приготовленным из указанных ингредиентов, и поставить в холодное место для просаливания. Через 20 дней мясо вынуть из рассола и выдержать его в течение суток в подвешенном состоянии. Затем грудинку следует прокоптить горячим дымом не более 3 часов при температуре 35 градусов. После этого мясо варить в течение 1 часа. Готовую грудинку хранить при температуре 4 градуса не более 5 суток.

Меркушева Инга Марковна, г. Мурманск

Копченый окорок из телятины

Рассол: 1/2 л воды, 100 г соли, 10 г сахара, 10 г глютамата (можно не добавлять).

Куски тазобедренной части телячьей туши кладут в приготовленный рассол и выдерживают 7 дней. Затем тушу вынимают, просушивают, коптят в течение 20 мин. дымом с высокой температурой. Ветчину сворачивают, перевязывают и доводят до готовности, проваривая ее в кастрюле. Затем кастрюлю охлаждают в холодной воде в течение нескольких часов и помещают в холодильник на 1 день.

Верковцева Светлана Константиновна, г. Псков

Копчение ветчины без дыма



400 г сажи от дров всыпать в 3,3 л мягкой воды и варить под крышкой, пока не выпарится половина воды. Снять с огня, настоять в течение ночи. Наутро осторожно слить сверху чистую воду, процедить сквозь сито (жидкость должна иметь цвет крепкого кофе). Всыпать в воду горсть соли; когда соль растворится, тщательно размешать и опустить в рассол мясо, приготовленное для копчения, так, чтобы оно было покрыто водой. Большой кусок свинины должен мокнуть 20-24 часа, куски сала - 4-6 часов, колбаса и язык - 4-5 часов. Затем продукты необходимо повесить на сквозняке, чтобы они хорошо просохли. Хранить в сухом месте. Приготовленная таким способом свинина очень вкусная и долго хранится.

Балдова Евгения Степановна, г. Пенза

Рулет свиной холодного копчения

***Для засолки:** 1 кг свинины, 1 ч. ложка сахара, 50 г смеси соли, 1 ч. ложка душистого перца, 1/2 лаврового листа, 1 ч. ложка цельных зерен кориандра.*

Для приготовления рулета необходимо приобрести лопаточную часть свиной тушки целиком. Свернуть эту часть тушки в рулет. Все компоненты смешать и тщательно натереть его со всех сторон. Уложить рулет в емкость для посола. Емкость закрыть и поставить в прохладное место. Рулет, находящийся в емкости, надо перекладывать каждые 3 дня. Через 7 дней слить рассол, оставить рулет в сухом виде на 4 дня. Затем залить его холодной водой и отмачивать в течение 12 часов. После этого рулет вынуть из воды, обмыть теплой водой и подвесить для просушки. Через день рулет можно коптить холодным дымом до получения желаемого цвета.



Венецкова Римма Евгеньевна, г. Барнаул

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 650 г свиных ребер.

Для рассола:

- 1 л воды,
- 120 г соли,
- 1 ч. ложка сахара.



Ребра свиные копченые

- Залить ребра рассолом и выдержать 3 суток в прохладном месте при температуре 0 градусов.
- После того как ребра просолились, промыть их теплой водой и подвесить на крюки для стекания на 4 часа.
- Затем, как только вся вода стечет, коптить в течение 4 часов при температуре 33 градуса.
- После копчения ребра опустить в кипящую воду и варить при температуре 85 градусов до готовности.
- После этого ребрышки охладить.

Манянина Ирина Евгеньевна, г. Кемерово

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для рассола:

- 1 л воды,
- 1/2 ч. л. сахара,
- 110 г соли,
- 1 зубчик чеснока,
- 1/2 ч. л. тмина.



Филе свиное с тмином

- Свиное филе положить в эмалированную кастрюлю, залить рассолом, приготовленным из указанных ингредиентов, накрыть крышкой, поставить в прохладное место.
- Через 4 дня филе вынуть из рассола, обмыть теплой водой и просушить в течение суток в хорошо проветриваемом помещении.
- После этого многократно коптить филе дымом с низкой температурой до готовности.

Горина Валерия Михайловна, г. Кемерово

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для рассола:
- 900 мл воды,
- 100 мл красного вина,
- 120 г соли,
- 1 ч. л. сахара,
- 1 ч. л. ягод можжевельника,
- 1 лавровый лист,
- 1 зубчик чеснока.



Ветчина холодного копчения в рассоле

- Охлажденные куски ветчины сложить в кастрюлю. Из указанных ингредиентов приготовить рассол и залить им ветчину.
- Кастрюлю накрыть крышкой и поставить в холодное место.
- Спустя 2 недели рассол слить, ветчину промыть в теплой воде, просушить в течение суток, после чего коптить холодным дымом.
- Впроцессе копчения на древесные опилки следует класть еловые ветки, что придаст ветчине особый вкус, цвет и аромат.

Крыгина Мария Юрьевна, г. Новокузнецк

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг мяса,
- 60 г соли,
- 10 г сахара,
- 10 г ягод можжевельника.



Говяжья ветчина

- Куски нижней части бедра коровы (кострец) или нашпигованного рулета из телятины натирают посолочной смесью и солят в течение трех недель.
- Затем говядину отмачивают в воде 14 ч., просушивают и коптят через каждые 2 дня дымом при невысокой температуре (7-10 раз).

Митрофанова Екатерина Дмитриевна, г. Сыктывкар

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для рассола:

- 1 л воды,
- 120 г соли,
- 10 г сахара,
- 20 г тмина.



Ветчина с тмином

- Охлажденные куски ветчины кладут в емкость для посола. Смесь соли и сахара растворяют в воде, добавляют в рассол.
- Заливают ветчину рассолом, закрывают емкость и ставят в прохладное помещение на 14 дней.
- Посоленную ветчину обмывают теплой водой и в течение одного дня просушивают на воздухе.
- Затем ежедневно по одному разу коптят мясо дымом при невысокой температуре. На каждое копчение требуется 10 г тмина, которым посыпают древесные опилки.

Курганова Елена Михайловна, г. Барнаул

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Рассол:

- 1 л воды,
- 100 г соли,
- 10 г сахара.



Копченый окорок по-крестьянски

- Куски окорока 7 дней выдерживают в рассоле.
- По прошествии этого времени окорок подсушивают в хорошо проветриваемом помещении, подвесив на крюк.
- Затем в течение 20 мин. мясо коптят дымом при высокой температуре до получения золотисто-желтой окраски.
- После этого куски окорока кладут в горячую воду (80°С) на время, которое подсчитывают из расчета на каждый килограмм массы 1,5 часа.
- После этой процедуры окорок остужают на воздухе.

Соловейко Любовь Викторовна, г. Можайск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5 кг свинины.

Рассол:
- 4 л воды,
- 1 ст. л. сахара,
- 250 мл красного вина,
- 50 г ягод
- можжевельника,
- 1 лавровый лист,
- 1 зубчик чеснока,
- 300 г соли.



Ветчина с красным вином и пряностями

- Куски ветчины уложить в посолочную емкость и залить холодным рассолом, приготовленным из воды, соли, сахара и кориандра (рассол кипятить 1-2 мин.).
- Накрыть емкость марлей и оставить на 1,5-2 недели.
- Просоленную ветчину промыть, обсушить и коптить с использованием веток ели, которые придадут ветчине специфический вкус.

Алешко Юлия Михайловна, г. Липецк

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5 кг кролика,
- 200 г шпика,
- 1-2 лавровых листа,
- 1 ст. л. лимонного сока,
- 5 ягод можжевельника,
- 1-2 зубчика чеснока.

Рассол:
- 5 л воды,
- 1 ч. л. сахара,
- 1 ч. л. соли,
- 1/2 ч. л. перца.



Копченый кролик

- Тушки кролика разрубить на 4 части, натереть толченым чесноком с лимонным соком и выветривать 3-4дня при 10°С.
- Залить мясо, переложенное толчеными лавровыми листьями, кипящим рассолом и оставить на 2 дня, перекладывая куски сверху вниз.
- Достать из рассола, просушить, сделать надрезы и вложить в них мелко нарезанный шпик.
- Кости и суставы раздробить и коптить 3-4 часа.

Щеголева Альбина Вячеславовна, г. Псков

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1 кг свиного филе,
- 15 г соли,
- 5 г сахара,
- 3 г черного перца,
- 3 лавровых листа,
- 2 ягоды можжевельника.



Колбаса «Филейная»

- Филе натирают солью, сахаром, перцем, толчеными лавровыми листьями и ягодами можжевельника.
- Приготовленное мясо выдерживают сутки в прохладном месте, затем обсушивают полотенцем, заворачивают в целлофан, перевязывают шпагатом и коптят в холодном дыму. Хранят колбасу в прохладном месте.
- Через 15 дней добавить рассол и закрыть.

Староверова Светлана Петровна, г. Химки

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 500 г свиной печенки,
- 1 кг мяса со свиной головы,
- 1,5 кг реберного свиного сала,
- 1/2 ч. л. молотого черного перца,
- тертый мускатный орех,
- 2 ст. л. майорана,
- 1 ч. л. тимьяна,
- соль по вкусу.



Печеночные колбаски

- Печенку, мясо и сало нарезать кусочками, пропустить через мясорубку с мелкими отверстиями. Приправить фарш перцем, мускатным орехом, майораном и тимьяном. Вымешать, добавив немного бульона. Фаршем наполнить свиную кишку.
- Варить печеночные колбаски около часа при температуре 80°С.
- Затем охладить в теплой воде (50°С) и коптить сутки в холодном дыму при температуре 20-25°С.

Заика Ольга Михайловна, г. Северодвинск

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 7,5 кг посоленной говядины,
- 2 кг полужирной свинины,
- 1,5 кг жирной грудинки,
- 10 г сахара,
- 2-3 зубчика чеснока,
- молотый черный перец по вкусу.



Домашняя полукопченая колбаса

- Все ингредиенты измельчить, заполнить фаршем вычищенные и промытые кишки.
- Кольца колбасы подвесить в прохладном помещении на 4-5 часов. Затем коптить их горячим дымом 40-50 минут, проварить 1 час при температуре 80°С.
- Затем снова подсушить их в течение 3-4 часов так, чтобы кольца колбасы не соприкасались друг с другом.
- После этого колбасу снова коптить 2 суток при температуре 40-45°С.

Соколова Евгения Александровна, г. Армавир

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 3 кг свинины,
- 3 кг говядины,
- 1 кг сала,
- 200 г соли,
- 1 ч. л. молотого белого перца,
- 1 ст. л. сахара.



Твердокопченая сухая колбаса

- Свинину (окорок), говядину (с задней ноги) и сало (со спинной части) нарезать ломтями, затем пропустить через мясорубку.
- Добавить приправы, хорошо перемешать, набить фаршем натуральную кишку и завязать.
- Колбасы подвесить в сухом помещении с хорошей вентиляцией. Температура при этом не должна подниматься выше 10°С.
- После недельного выдерживания перенести их в коптильню и в течение недели коптить холодным дымом.

Сухарева Софья Николаевна, г. Владимир

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг корюшки,
- 100 г соли,
- 6 г душистого перца,
- 6 г черного перца.



Корюшка холодного копчения

- Корюшку очистить, вынуть внутренности, пересыпать солью и перцем, сложив в эмалированную посуду, накрыть и поставить в прохладное место на сутки.
- Затем вынуть из рассола, обтереть, нанизать на крючки, поместить в коптильню и коптить холодным дымом 2 дня.

Щелканова Любовь Алексеевна, г. Смоленск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг сига,
- 3,5 ст. л. соли.



Сиги холодного копчения

- Для засолки сига необходимо почистить, вынуть внутренности, обтереть и, положив в посуду, лучше деревянную, обсыпать солью внутри и снаружи, накрыть крышкой и поставить в прохладное место примерно на 5 дней, ежедневно переворачивая рыбу.
- Затем вынуть из рассола, укрепить рыбу на деревянных палках таким образом, чтобы удобно было коптить.
- Сига необходимо проветрить до полного обсыхания, после чего коптить 4-5 дней до готовности.

Белова Екатерина Глебовна, г. Сочи

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг рыбы,
- 250 г соли,
- 5-6 шт. лаврового листа,
- 6-7 горошин перца.



Лососина холодного копчения

- Надрезать брюшко рыбы, удалить внутренности, вынуть жабры, натереть солью, засыпать немного соли внутрь.
- Уложить рыбу в эмалированную посуду рядами, пересыпая каждый ряд солью, лавровым листом и перцем.
- Накрыть деревянным кружком с гнетом и вынести на холод.
- Через 5 дней рыбу вынуть из рассола, привязать к дощечкам, по длине соответствующим длине рыбы, и подвесить в прохладном проветриваемом помещении.
- Когда рыба обсохнет, коптить ее 8 дней в умеренном дыму.

Ражева Нина Анатольевна, г. Орел

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Маринад 1:
- 1 л воды,
- 1/4 ст. морской соли.

Маринад 2:
- 1 ст. белого вина,
- 1 ст. соевого соуса,
- 1 ст. лимонного сока.



Горячее копчение рыбы белевское

- Залить рыбу любым из двух маринадов.
- Поместить рыбу в маринаде на ночь в закрытой посуде в холодильник.
- Дать рыбе выстояться на воздухе в маринаде 25 минут перед горячим копчением. Коптить 25 минут.

Архипова Виктория Евгеньевна, г. Калуга



Рулет из горбуши и скумбрии

- Разрезать горбушу вдоль хребта на две пластины, удалить скелет и все кости.
- Также разделать и скумбрию. Натереть солью и сахаром, выдержать 4-6 часов, затем на пластину горбуши положить пластину скумбрии, свернуть в рулет и обвязать.
- Повесить коптить на 50 минут, затем выключить коптильню и оставить, не открывая крышку, на несколько часов. Получаются очень вкусные рулеты.

Соловьева Мария Леонидовна, г. Курган



Копчение сельди

- Перед копчением у сельди отделяют голову, пластуют ее через спину, удаляя хребтовую кость, но, сохраняя брюшную часть, солят, оставляют на 2-3 часа, затем провяливают на свежем воздухе в течение 3 часов и после этого коптят густым дымом от торфа или опилок деревьев твердых пород примерно 12 часов.
- Рыба должна приобрести золотистый цвет. Такую сельдь долго хранить нельзя - не более 1 суток.

Клипова Зоя Яковлевна, г. Нальчик

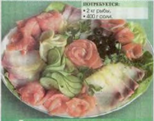


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 щука весом 6 кг,
- 1 пачка соли,
- 1,5 ст. л. сахара.

Щука холодного копчения

- Рыбу выпотрошить, засыпать в брюшную полость достаточное количество соли.
- После этого сделать надрез вдоль спины и в него насыпать соль.
- Затем в брюшную полость уложить свернутый конец чистого полотенца, а другим концом плотно обмотать тушку, перед этим обсыпав всю ее солью. Через 7 дней щука полностью просолится.
- После этого ее надо вымочить, обсушить и затем подвесить в холодную коптильню. Коптится щука 6 дней.

Егорова Надежда Михайловна, г. Петрозаводск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 кг рыбы,
- 400 г соли.

Балык холодного копчения

- Перед посолом рыбу следует вымыть, удалить внутренности и головы, отделить спинки от кожи, положить в посуду, предназначенную для посола, пересыпать солью и селитрой, накрыть доской, придавить гнетом и поставить в прохладное место.
- Спустя 3 дня верхние балыки переложить вниз, а нижние - наверх, при этом как бы перетирая их в рассоле. Продолжительность посола - до 15 дней в зависимости от величины балыков.
- Когда балыки просолятся, их следует вынуть из рассола и развесить на солнце для просушивания, после чего коптить холодным дымом до готовности.

Жегалова Алла Борисовна, г. Таганрог

Сырокопченая колбаса

На 2 кг говядины - 5 кг нежирной свинины, 3 кг твердого (хребтового) шпика, 20 г сахара, 10 г молотого черного перца, 3 г кардамона, соль по вкусу.

Освобожденное от грубых сухожилий, пленок и жира мясо посолить и поставить в холодное место с температурой не выше 4°С на 4-5 суток. Посоленное мясо пропустить через мясорубку, тщательно вымешать, добавить сахар, пряности, а под конец - мелко нарезанный шпик. Распределив фарш в тазики слоем не более 10 см, выдержать его на холоде 2-3 суток, после чего туго набить в тонкие кишки, стараясь сильно уплотнить фарш в оболочке и не допустить пузырей воздуха под ней. Готовые батоны колбасы туго перевязать, подвесить для просушивания и уплотнения в холодном помещении (с температурой не выше 5°С) на 5-7 суток. За это время фарш приобретает ярко-красный цвет, при нажатии не вдавливается, оболочка становится сухой и плотно облегает батон. После этого колбасу прокоптить, по возможности непрерывно, в холодном дыму 2-3 суток при температуре около 20°С, затем поместить в сухое, прохладное место, где выдержать около 4-6 недель, после чего переместить на хранение.



Шеронова Татьяна Сергеевна, г. Йошкар-Ола

Краковская полукопченая колбаса

На 3 кг говядины - 4 кг полужирной свинины, 3 кг жирной грудинки, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 1/2 ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. сахарного песка, 1-2 зубчика чеснока.

Кусочки мяса посолить (на 1 кг мяса - 1,5 ст. л. соли и 1 г аскорбиновой кислоты). Затем говядину один раз пропустить через мясорубку; свинину пропустить через крупную решетку мясорубки или нарезать мелкими кусочками (1-1,5 см); грудинку нарезать в 2-3 раза крупнее, чем шпик. Измельченную говядину тщательно вымешать, добавляя пряности. Затем добавить измельченную свинину и снова вымешать фарш до получения однородной вязкой массы. После этого добавить измельченную грудинку и опять перемешать. Фарш лучше набивать в говяжьи тонкие кишки кольцами. Особенностью при изготовлении этих колбас является выдерживание подготовленных батонов колбасы подвешенными на палках в прохладном месте в течение 4-5 часов. После этого колбасу коптят при 60-90 °С в течение 40 минут либо в течение 1 часа и просушивают в сухом месте. Затем ее варят около 1 часа при температуре воды 70-80°С во избежание сильного выплавления жира из колбасных батонов. Далее подвешивают на палках и помещают в прохладное место для охлаждения на 3-4 часа. Остывшие колбасы коптят 12-24 часа при температуре 35-45 °С, после чего просушивают 2-4 суток.

Суворова Антонина Владимировна, г. Энгельс

Колбаса полукопченая украинская

На 5 кг говядины - 5 кг свинины, 12 г сахара, 6 г молотого черного перца, 12 г молотого душистого перца, 2-3 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Посоленную говядину пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, посоленную свинину - через мясорубку с крупной решеткой. Смешать все компоненты фарша в определенной последовательности: говядина, специи, чеснок, сахар, свинина - и полученной массой наполнить подготовленные кишки. Лучше использовать тонкие говяжьи кишки, в которых колбасные батоны получаются в виде колец.

Подготовленные колбасные батоны, завязанные на концах шпагатом, проколоть, чтобы выпустить воздух, и подвесить для осадки и просушки в прохладном месте на 4-6 часов. Прокоптить батоны колбасы в горячем дыму (при температуре 60-90°С) в течение 40-60 минут, а затем проварить около часа в воде при температуре около 80°С (измерять термометром). Сваренную колбасу подвесить на палках и охлаждать на воздухе 3-4 часа. После остывания вновь поместить колбасу в коптильню, где вторично прокоптить при температуре дыма 35-50°С в течение 24 часов.

Прокопченные колбасы, если их предполагается хранить несколько недель, подвесить в сухом, относительно прохладном месте (12-15°С) и в течение 3-4 дней подсушивать.

Цымлякова Наталья Евгеньевна, г. Шахты

Полукопченая колбаса по-селянски



4 кг свинины, 3 кг говядины, 3 кг шпика, 1 ст. л. сахара, 1 зубчик чеснока, соль и молотый черный перец по вкусу.

Для изготовления колбасы мясо и шпик нарезать кубиками 12х12 мм, быстро смешать с другими ингредиентами и сразу же начинить кишки. Перевязанные батоны оставить в холодном помещении для осадки на 4-5 часов, проколов их шилом или спицей.

Коптить колбасу в горячем (70-90°С) дыму около 1 часа, а затем варить еще 1 час при температуре 80°С. Вторично прокоптить вареную колбасу при температуре 40-45°С около часа и просушить в холодном (не выше 15°С), сухом помещении в течение 4-6 дней.

Срок хранения полукопченой колбасы - 1-1,5 месяца в холодном, сухом помещении (или в холодильнике).

Комракова Любовь Антоновна, г. Благовещенск

Колбаса варено-копченая любительская

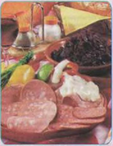
На 1 кг говядины – 1 кг свинины, 1 кг шпика, 45 г соли, 1,5 г сахара, чеснок, молотый черный и душистый перец по вкусу.

Говядину пропустить через мясорубку, добавить 25 г соли, 1 г сахара и хорошо перемешать. Полученную массу переложить в эмалированную кастрюлю и вынести на сутки в холодное место. Свинину и шпик нарезать кусками по 50-100 г, смешать с посолочной смесью, состоящей из 20 г соли и 0,5 г сахара, и выдержать сутки на холоде. Засоленный говяжий фарш через сутки вторично пропустить через мясорубку с мелкой решеткой (с отверстиями диаметром 2-3 мм), а свинину со шпиком разрезать острым ножом на маленькие кусочки (шпик - кубиками). После этого оба вида фарша смешать до образования однородной массы, приправить молотым черным и душистым перцем и измельченным, растертым с солью чесноком. Наполнить фаршем как можно плотнее подготовленные оболочки, концы завязать шпагатом, оболочку проколоть шилом или спицей для удаления воздуха.

Прокоптить колбасу в течение 90 минут горячим дымом при температуре дыма 50-60°С, пока она не станет твердоватой, коричнево-красного цвета, а потом варить в воде при температуре 72-75°С около часа. Охладить ее при 10-15°С в течение 3-5 часов и затем вторично прокоптить в течение 24 часов при температуре 40-50°С или 48 часов при температуре 30-35°С. Такую колбасу можно хранить не более 2 недель.

Пронина Олеся Игоревна, г. Балакова

Колбаса «Крестьянская»



2 кг свинины, 2 кг говядины без костей нарезают нетолстыми кусками и хорошо отбивают. Затем мясо разрезают на мелкие кусочки. 600 г сала также мелко нарезают.

Мясо и сало кладут в эмалированную посуду, добавляют 200 г соли, 15 г крупно истолченного перца, чайную ложку истолченного кориандра, 6 г гвоздики, три стакана воды. Все это следует хорошо перемешать. Затем посуду накрывают и ставят на сутки в прохладное место. После этого приготовленным мясом плотно набивают промытые кишки и коптят холодным копчением.

Дикарева Софья Яковлевна, г. Норильск

Колбаски копчено-вареные

600 г соленой говядины, 150 г соленой полужирной свинины, 250 г подмороженного шпика, 25 г соли, 1 г сахара, 1 г аскорбиновой кислоты, 1,5 г молотого красного или черного перца, 0,5 г тмина, 2 зубчика чеснока.

Соленую говядину и свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 16-25 мм, добавить соль и сахар и тщательно вымешать. Фарш положить в таз и выдержать в посоле в течение 36-48 часов при температуре 3-4°С. Затем снова измельчить мясо в мясорубке с диаметром отверстий решетки 2-3 мм и добавить нарезанный кубиками (4х4мм) подмороженный шпик, молотый красный или черный перец, тмин и тертый чеснок. Подготовленный фарш снова положить плотным слоем в таз и выдержать для созревания в течение 12-18 часов при температуре 2-4°С.

Наполнить фаршем на одну треть их объема батончики длиной 15-18 см, перевязать их шпагатом, после чего уложить плотно друг к другу на доске, накрыть еще одной доской и спрессовать. В таком положении колбаски оставить на 12-18 часов при температуре 2-4°С.

Полученные колбасные батончики четырехугольной формы подвесить на палки и прокоптить в густом горячем дыму при температуре 35-50°С, затем отварить при температуре 80-90°С, доводя до кулинарной готовности (68°С в середине продукта).

После термообработки колбаски необходимо охладить на воздухе до температуры 12-15°С в течение 3-5 часов, а для последующего длительного хранения подсушить в течение 2-3 суток.

Панькина Евгения Львовна, г. Ангарск

Салями из баранины

300 г баранины (огузок), 600 г постной свинины (из тазобедренной части), 600 г высококачественного спинного шпика (без шкуры), 3 ст. л. соли, 2 ст. л. молотого белого перца, 1 ч. л. кориандра, 1 ч. л. глюкозы, 1 ст. л. молотого тмина, 2 тертых зубка чеснока.

Мясо и шпик положить на 3 часа в морозильную камеру. Затем мясо баранины пропустить через мясорубку, используя решетку с отверстиями диаметром 3 мм, а свинину пропустить через мясорубку, используя решетку с отверстиями диаметром 8 мм. Шпик нарезать кубиками 5х5 мм. Добавить в рубленое мясо пряности и соль, все перемешивать 5 минут. Затем добавить мелко нарезанные кубики шпика и перемешивать еще 5 минут до образования однородной массы. Колбасным фаршем набить короткие или длинные оболочки и туго перевязать. Положить колбасу в прохладное проветриваемое помещение на 3 недели до появления красноватого оттенка, после чего несколько дней коптить холодным дымом.



Смирнов Валерий Геннадьевич, г. Бор

Копчение карася или сазана

1 рыбина, 1-2 помидора, 1 луковица, ломтик лимона, соль, перец по вкусу.

Помидоры мелко нарезать, лук и зелень порубить, лимон разрезать на 6 долек.

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, осушить, натереть внутри и снаружи солью и перцем. Нафаршировать смесью помидоров, лука и зелени, добавив для вкуса ломтик лимона.

Коптить горячим способом до готовности.

Рыба получается сочная, ароматная и очень вкусная.

Ольхова Лариса Петровна, г. Верхний Яр

Копченый судак

При потрошении судака для копчения брюхо разрезать следует не снизу, как это делается обычно, а сбоку, перерубая все ребра.

Затем рыбу надо посолить, положить в целлофановый пакет и установить сверху гнет.

Через час или полтора, в зависимости от ее размеров, рыбу нужно перевернуть и снова положить под гнет на такое же время.

После этого хорошо просолившуюся рыбу вынуть из пакета, промыть и подвесить головой вниз.

Пока рыба вялится, мелко нашинковать чеснок, положить его внутрь подвяленной рыбы вместе с 2-3 горошинами перца и лавровым листом. Подготовленную рыбу коптить 1-1,5 часа до нужной степени готовности.

Павловский Олег Иванович, г. Орел

Секреты копчения рыбы

Все знают, что для копчения надо использовать ольху, но многие упускают, что она должна быть не только что срубленная, а уже подсушенная. Благодаря этому вы получите достаточно дыма, но при этом рыба закоптиться без горечи.

Прежде чем коптить рыбу, ее надо засолить где-то на 4-5 часов. Рыба соли не боится, поэтому не экономьте. Потом всю лишнюю соль смоете водой.

Еще несколько хитростей. Например, судак – рыба суховатая. Чтобы он стал более нежный перед копчением нужно сделать продольный надрез на спине и вставить туда перышко свежего чеснока, а в вычищенный живот влить немного растительного масла.

Многие совершенно неправильно готовят леща: разрезают живот, вычищают, вставляют деревянные распорки и коптят. А весь жир (как раз то, за что и ценится эта рыба) вытекает наружу. Лещ в итоге получается суховатый и не такой вкусный. Правильно его готовить следующим образом: разрезать рыбину необходимо вдоль спины, при этом живот обязательно должен оставаться целым. Затем лещ вычищается и коптиться в как бы развернутом виде. Так он и прокоптиться хорошо и сохранит свою жирность.

При копчении окуня также надо стараться сохранить его сочность. Для этого рыбу чистят как обычно, вставляют деревянные распорки и кладут в коптильню кверху брюхом.

Достав рыбу из коптильни, протрите ее кусочком марли, пропитанной подсолнечным маслом. Это добавит дополнительный аромат и придаст рыбе аппетитный золотистый цвет.

Карпухина Раиса Федоровна, г. Липецк

Копчение рыбы на дне котла

Коптить можно пресную или слегка подсоленную рыбу. Если рыбу коптить в пресном виде и солить ее после копчения, она будет вкуснее, однако хранить ее долго нельзя. Чтобы приготовить копченую рыбу для более длительного хранения, ее необходимо предварительно посолить. Для этого рыбу кладут в рассол на 20-30 минут или на целый день (в зависимости от ее размера). Засоленную рыбу перед копчением выкладывают на дуршлаг. Можно рыбу засолить и сухим способом. Очищенную и засоленную перед копчением рыбу (на 1 кг рыбы - 1 ст. л. соли) протереть досуха и уложить на дно котла на ветки можжевельника, ольхи или солому. Закрыть котел, поставить его на огонь примерно на 30 минут (пока рыба не станет мягкой и не подрумянится). Крышку снимают, когда котел полностью остынет.



Кочетова Ольга Федоровна, г. Кострома

Копчение рыбы горячим способом

Крупную рыбу потрошат, чистят, отрезают хвост и голову и делят на куски. Мелкую рыбу (до 300 г) коптят целиком. Солят немного покрепче, чем перед жарением. Затем немного подвяливают, подсушивают на воздухе в течение 15-18 часов. Рыбу полчаса коптят на малом пламени, усиливают огонь, выдерживают 15-20 минут, снова убавляют пламя и коптят еще 15-20 минут. После этого огонь выключают, оставляют на 10-15 минут. Затем открывают крышку, извлекают рыбу и провяливают ее в течение 1-2 суток. Рыбу можно есть сразу после копчения, но в этом случае она не будет иметь товарного вида.

Саулина Эмма Валентиновна, г. Киров

Копченый молодой лосось

4 молодых лосося, 2 лимона, нарезанных кружочками, 2 пучка щавеля, оливковое масло, молотый черный перец, 3 ст. ложки жасминового чая.

Начините внутренность рыбы лимоном. Положите лососей в посуду для запекания. Сбрызните оливковым маслом и посыпьте перцем. Запекайте в духовке минут 25 до полной готовности. Выложите рыбу на бумажное полотенце. На дно большой кастрюли положите чай, закрепите на середине решетку, положите на нее рыбу и закройте крышкой. Поставьте на огонь и нагревайте, пока чай не задымится (включите вытяжку или откройте окна). Через 10 минут подавайте с зеленым салатом из щавеля с оливковым маслом.

Чугунова Анастасия Павловна, г. Астрахань

Копчение рыбы с «жидким дымом»

Мелкую рыбку укладываем плотно слоями в трехлитровую банку, пересыпаем солью, специями, добавляем коптильную жидкость (1/3 ст.) и белое сухое вино (1/2 ст.), плотно закрываем крышкой и не забываем время от времени переворачивать. Через 2–3 суток достаем, развешиваем на балконе подсушиться и еще примерно через сутки наша рыбка «холодного копчения» готова.



Чернова Дарья Семеновна, г. Тамбов

Карп копченый

Карпов чистите и потрошите. Шинкуете мелко-мелко белокочанную капустку и добавляете чуть-чуть (несколько колечек на порцию) репчатого лука. Смешиваете капусту с майонезом (как на обычный салат) и укладываете в брюшко карпа. Укладываете рыбу в коптильню на 20 мин.

Кузьмичева Светлана Сергеевна, г. Томск

Рыба копченая в сковороде «по-восточному»

Смешать в миске рис, сухой черный чай и сахар (на 2 ст. л. чая – 1 ст. л. белого риса и 1 ч. л. сахара), отправить смесь на дно «коптильной» сковороды (вместо опилок), накрыть фольгой, проколоть дырочки, поставить на огонь и дождаться появления дымка. Уложить на фольгу куски семги или другой красной рыбы, плотно закрыть крышкой, уплотнить щели мокрой салфеткой или полотенцем и готовить 10 мин. Переложить рыбу на другую сковороду и довести до готовности в духовке.

Получается рыба с незнакомым (но очень приятным!) вкусом и ароматом, который никто не осмелится назвать не «восточным».

Черничина Елена Михайловна, г. Магнитогорск

Копчение камбалы

Удалив у камбалы голову, рыбу потрошат, обрезают плавники и промывают в холодной воде. Для удаления костных чешуек с кожного покрова камбалы после потрошения и промывания тушку рыбы на 1-2 минуты погружают в горячую воду (85-90°C). Выпотрошенную камбалу помещают в рассол, состоящий из 1 л воды, 2 ст. л. соли крупного помола, 1 ст. л. сахара и 2 ст. л. 9% уксуса. Внутри и снаружи рыбу приправляют смесью из лимонного сока, рубленой петрушки и нарезанного кубиками сала. Коптят камбалу горячим способом на плоской решетке 15-20 минут при температуре 150°C.

Красильникова Галина Вениаминовна, г. Брянск

Копчение по-фински

Этот способ предусматривает копчение рыбы без дыма. Вместо коптильной крошки используются березовые прутья, кора, береста и солома, которые помещают в печь или духовку. Рыбу кладут рядами непосредственно на древесину, которая, подвергаясь небольшому тлению, медленно «выпаривается». Таким способом можно коптить любую рыбу. Сначала ее нужно очистить и выпотрошить, потом посолить: на 1 кг рыбы - 3 ст. л. соли развести в 1 л воды. Засаливается рыба 2 часа. После этого воду нужно слить и посыпать еще влажную рыбу небольшим количеством соли. Копчение длится несколько часов. Рыбу нужно переворачивать и обязательно следить за тем, чтобы древесина не начала тлеть и тем более не воспламенялась. Такой способ копчения придает рыбе нежный копченый аромат, почти без запаха дыма.

Потанина Валентина Юрьевна, г. Чебоксары

Копчение скумбрии

Очищенную и высушенную скумбрию посыпают внутри и снаружи солью крупного помола и насаживают (под головой) на жердь для копчения. Жерди нужно размещать над сильным огнем от дров, присыпанных коптильной крошкой, в наклоненном положении. Таким способом скумбрия коптится не менее 30-45 минут, в зависимости от размера. Когда рыба будет готова и приобретет золотистый цвет, ее можно еще раз посолить.

Поснова Людмила Олеговна, г. Саранск

Копчение леща

Коптить леща можно как горячим, так и холодным способом.

В первом случае процесс приготовления протекает быстрее, но он рассчитан на сохранение рыбы лишь в течение 3-5 дней, тогда как лещ холодного копчения хранится очень долго.

Горячим копчением леща можно приготовить в коптильне из нержавеющей стали. На дно ее помещают небольшие ольховые, березовые или осиновые веточки или опилки из тех же деревьев. Затем устанавливают проволочную решетку, на которую кладут в один ряд предварительно выпотрошенную, очищенную от чешуи и тщательно промытую в проточной воде рыбу, подсоленную по вкусу и поперченную. Сверху коптильню закрывают крышкой и ставят на слабый огонь костра или на плиту. Для приготовления таким способом 1 - или 2 - килограммовых лещей потребуется 20-25 минут. Для придания лещу специфического аромата на дно коптильни кладут несколько веточек рябины.

Для приготовления лещей холодного копчения их держат в тузлучном рассоле (1 ст. соли на 1 л воды) под гнетом не менее 12 часов, после чего подвяливают на ветру. Коптят в дыму, не допуская большого пламени и значительного выделения тепла от костра. Чем больше дыма и сильнее тяга в береговой нише и трубе, тем качественнее происходит процесс копчения, который для леща весом 500 - 600 г занимает в среднем от 1 до 3 суток.

Хранят рыбу подвешенной в прохладном, темном месте.

Ромова Надежда Ивановна, г. Калининград

Копчение форели

Для горячего копчения нужно отбирать достаточно крупную и жирную форель. Лучше всего коптить рыбу весом от 250 до 300 г.

Самый благоприятный дым и в достаточном количестве для форели - ольховых поленьев.

У рыбы извлекают внутренности и отрезают голову и хвост. Чтобы на тушке осталось максимум съедобного мяса, голову нужно отделять вдоль кости плечевого пояса - копытчика. В этом случае тушка не потеряет своей формы. Затем форель разрезают вдоль, удаляют позвоночник и ребра. Одну половинку рыбы кладут кожей вниз и посыпают тонким слоем соли, перца и сахара, а в конце - мелкорубленым укропом. Приправленная часть форели накрывается сверху второй половинкой. Соединенные половинки тушки рыбы складывают в емкость, накрывают крышкой с гнетом и ставят в прохладное место на сутки. Через 24 часа, когда мясо рыбы станет плотным, можно начинать ее копчение. Половинки тушки укладывают кожей на решетку и коптят в плотном горячем дыму при температуре 60 °С в течение 2 часов.

Форель достаточно прокоптилась, если выступающий спинной плавник стал белым. Ручьевую или радужную форель можно выдержать в течение 12 часов в слабом растворе соли с добавлением перца, можжевельника и укропа. При желании можно положить ломтики лимона (на 4-4,5 кг рыбы потребуется 15 л воды, 150 г соли, 2 лимона, 1/2 ч. л. душистого перца).

После выдерживания в рассоле форель должна как следует обсохнуть, а лучше всего обтереть ее после просушки кухонным полотенцем. При таком посоле форель коптят 15-20 минут при температуре 150-180°С.

Малиновская Марина Геннадьевна, г. Череповец

Копчение сома

Сома нужно выпотрошить аккуратно, не задевая желчный пузырь. Далее отрезать хвост, срезать брюшину, слегка заходя на бока - это будет теша. Хвост нарезать ломтиками 5,5 - 6 см, из этих ломтиков будет готовиться балык. Для засолки следует использовать эмалированную или нержавеющую посуду. Ломтики кладут в посуду плотными рядами срезами вверх-вниз, пересыпая солью.

На 10 кг рыбы берут около 1,5 кг соли грубого помола. Аккуратно нарезанные ломтики нужно упаковать очень плотно. Сверху все эти слои накрыть махалкой (конец хвоста) и кусками теши шкурой вверх. Плоские куски тоже нужно посолить. Сверху еще раз все засыпать солью, придавить гнетом и поставить в холодное место. Когда рыба просолится, тщательно промыть ее под струей воды, тупым ножом обскоблить шкуру. На сутки - двое подвесить ломти для сушки и провяливания. Как только шкура затвердеет, можно начинать горячее копчение.



Горячкина Светлана Валерьевна, г. Чита

Копчение лососины

Не очень жирную тушку лосося разрезают вдоль спины, отделяют голову, филейные части с обеих сторон натирают солью. Соль можно смешать с пряностями в соответствии с вкусовыми предпочтениями. Просаливается лососина 2 суток, при этом ее нужно несколько раз перевернуть. Рыбу обвязывают или насаживают на крючки и подвешивают за хвост, затем размещают в коптильном шкафу на 5-12 суток для холодного копчения.

Из лососины также можно приготовить копченое филе.

На спине рыбы сделать разрез по центру, от головы к хвосту, глубиной до хребта. Затем разрезать под жабрами от спинки к брюшку и немного сдвинуть вверх. Отделить филе острым ножом от костей с помощью мелких разрезов вверх-вниз (всегда от спинки к брюшку). Рыбу перевернуть и то же проделать с другой стороны. Отделенные филе положить на доску кожей вниз. С помощью ножа движением от хвоста срезать филе с кожи. При этом свободной рукой следует держать кожу натянутой. Филе замочить в соленом растворе на сутки, дать стечь рассолу в течение 6 часов, смазать лососину оливковым маслом и оставить еще на 6 часов. Затем подсушить, вытереть чистой тканью, покрыть густым сахарным сиропом и оставить на сутки в растворе с солью. После этого снова просушить, натереть оливковым маслом, протереть тканью и коптить дымом тлеющего торфа в течение нескольких дней. Температура дыма не должна превышать 30 °С. Такой способ копчения длительный, но сохранит вкус лососины с нежным ароматом.

Орехова Лидия Юрьевна, г. Волжский

Копчение палтуса

Для горячего копчения солить палтуса можно сухим способом.

На каждые 100 г рыбы потребуется около 5 г соли и приправы по вкусу. Рыбу нарезают ломтями толщиной 2,5-3 см и коптят при температуре 150-180 °С в течение 25 минут.



Зарубина Татьяна Владимировна, г. Иваново

Осетровый балык

Чтобы приготовить осетровый балык, нужно отделить толстые спинки от терки (кожи), сложить в посуду, пересыпая солью, затем накрыть доской и придавить гнетом. Через 3 дня нижние балыки помещают наверх, а верхние - вниз и перетирают их собственным рассолом. Вынимают осетровые спинки, когда они окончательно просолятся. Развешивают их на солнце и после провяливания коптят. Осетровый балык считается лучшим; чем он толще и жирнее, тем вкуснее.

Петухова Ольга Дмитриевна, г. Курск

Копчение карпа

Карпа очистить, выпотрошить и разделать вдоль либо нарезать поперек ломтями. Коптить рыбу целиком не рекомендуется. В рассол (1 ч. л. на 1 л воды) для придания особого вкуса можно добавить чеснок, лук и перец и выдержать в нем подготовленную рыбу 6 -12 часов. Коптят карпа горячим способом при температуре 150°С в течение часа.



Носова Инга, г. Новомосковск

Копчение рыбы на противне

На противень, железный лист или сковороду положить слой не совсем сухой соломы, на нее - слой вычищенной, посоленной и вытертой досуха рыбы и поставить на средний огонь. От накалившегося железа солома начнет тлеть, а от смолистого дыма рыба будет коптиться и одновременно запекаться. Чем крупнее рыба, тем больше должно быть под нею соломы, чтобы она лучше коптилась и не выпустила из себя жир.

Бродова Юлия Викторовна, г. Нижний Тагил

Копченая рыба «На рыбалке, у костра»

Свежепойманную рыбу почистить, выпотрошить, засолить, добавить специи по вкусу, надеть на палочки и воткнуть палочки возле костра. Через 15-20 минут готова прекрасная варено-копченая рыба.

Максимова Наина Максимовна, г. Владикавказ

Сельдь холодного копчения

Для копчения выбрать самые крупные экземпляры. Вынув их из рассола, дать жидкости стечь, обсушить их, выложив на ткань. Затем каждую сельдь завернуть в бумагу, привязать к палочке каждую отдельно и подвесить в коптильню таким образом, чтобы каждая занимала горизонтальное положение спинками вниз с тем, чтобы сок не вытекал во время копчения. Время копчения сельди холодным дымом - 3 дня.

